

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-252044

(P2001-252044A)

(43) 公開日 平成13年9月18日 (2001.9.18)

(51) Int.Cl.⁷

A 2 3 L 1/30

識別記号

F I

A 2 3 L 1/30

テームト* (参考)

A 4 B 0 1 8

B

Z

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2000-71523 (P2000-71523)

(22) 出願日 平成12年3月15日 (2000.3.15)

(71) 出願人 500118469

ヘルシー食品株式会社

東京都文京区音羽 1-19-22

(72) 発明者 田原 常吉

東京都文京区音羽 1-19-22 ヘルシー食品株式会社内

(74) 代理人 100105625

弁理士 土井 清樹

Fターム (参考) 4B018 LE03 MD04 MD25 MD52 MD53

MD54 MD56 MD58 MD60 MD61

MD68 MD74 MD75 MD81 MD82

MD90 ME02 ME03 MF02 MF07

(54) 【発明の名称】 五大栄養素調合食品菜膳

(57) 【要約】

【課題】 この発明は、食事療法の難しさを解消して、手軽に摂取でき、通常のご飯等と共に利用して日常の食事としても常用可能であり、更に携行食としても便利な調合食品であって、更に、それ自体を例えばスープ等のごとく食事の一品として利用し、通常健康人の食事の補助素材としても活用できる、成人病予防食品、いわゆる健康食品を提供する。

【解決手段】 この発明は少なくともいり子、鯉節、昆布、胡麻、大豆、薩摩芋、かぼちゃ、珊瑚カルシウム、ほうれん草、人参、しじみ、アシタバ、イチヨウ葉を素材として含み、夫々の製品状態での重量比率 (%) が約 12~16、8~12、4~8、8~12、11~17、2~4、4~8、3~5、2~4、3~5、5~7、1、1であることを特徴とし、各素材が粗粉末化された状態の調合された食品である。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 少なくともいり子、鰹節、昆布、胡麻、大豆、薩摩芋、かぼちゃ、珊瑚カルシウム、ほうれん草、人参、しじみ、アシタバ、イチョウ葉を素材として含み、夫々の製品状態での重量比率(%)が約12~16、8~12、4~8、8~12、11~17、2~4、4~8、3~5、2~4、3~5、5~7、1、1であることを特徴とする調合食品。

【請求項2】 上記の素材に加えて更に、更にアガリクス茸、パパイヤ酵素、カテキン、ビール酵母、アスコルビン酸、乾燥パパイヤを加えたことを特徴とする請求項1記載の調合食品。

【請求項3】 上記各素材が粗粉末化された状態の調合食品であることを特徴とする請求項1又は2記載の調合食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明が属する技術分野】この発明は、肥満解消や糖尿病の治療等において食事療法が必要である人にとって特に有効な栄養素調合食品であって、摂取カロリーを減らしても栄養素のバランスを失わないための補完栄養食品に関し、更に通常の食事とも併用できるバランス・健康食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来、例えば糖尿病の治療においては、薬の投与と食事制限を組み合わせるが一般的であるが、食事制限によって常に摂取カロリーを制限することは比較的容易である。しかしこの場合、食事の絶対量を減らししかも栄養学的にバランスのとれた食事を、毎食の献立で実現させることは極めて困難であり、一般家庭での食事療法の難しさがここにある。

【0003】糖尿病治療における一般的な食事療法においては、一回の食事において許容される総カロリーを約500~600kcalとし、選択する食品を三群又は四群に区分して、これら各群から通常2~3種類の食品を選択することによって食事の献立を作成している。

【0004】従って、制約された総カロリー内に納まる量の食材を上記三群又は四群の中からなるべく多量選択して献立を決定することになるが、限られた材料の中からの極めて煩雑な作業であり、この様な作業を毎日続けることは非常に困難である。また、一般勤労者の日常生活、特に仕事上の制約などによっていわゆる外食の機会も多くなる食生活状態にあつては、上述のごとき一般的な従来の食事療法を継続することは極めて困難なことであつた。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】この発明は、上記の様な食事療法の難しさを解消し、手軽に摂取でき、通常のご飯等と共に利用して日常の食事としても常用可能であり、更に携行食としても便利な調合食品を提供するもの

である。また、本発明に係る調合食品は、それ自体を例えばスープ等のごとく食事の一品として利用し、通常健康人の食事の補助素材としても活用できる、成人病予防食品、いわゆる健康食品を同時に提供するものである。

【0006】

【課題を解決するための手段】この発明は少なくともいり子、鰹節、昆布、胡麻、大豆、薩摩芋、かぼちゃ、珊瑚カルシウム、ほうれん草、人参、しじみ、アシタバ、イチョウ葉を素材として含み、夫々の製品状態での重量比率(%)が約12~16、8~12、4~8、8~12、11~17、2~4、4~8、3~5、2~4、3~5、5~7、1、1であることを特徴とする調合食品である。また、各素材が粗粉末化された状態の調合された食品である。

【0007】

【発明の実施の形態】この発明に係る食品は、基本的に自然食材の調合食品であつて、しかも五大栄養素である糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルを全て網羅するように食材が選定されている。具体的には、第1群に該当する「栄養を完全にする重要食品群」と第2群に該当する「体や筋肉・血液などをつくる食品群」と第3群に該当する「身体の働きを円滑にする食品群」と第4群に該当する「力や体温となるエネルギー源の食品群」とを基本素材としている。詳細にはいり子、鰹節、しじみ、根昆布、胡麻、黒大豆、白薩摩芋、かぼちゃ、大根菜、アガリクス茸、アシタバ、イチョウ葉を基本素材として用い、これにパパイヤ酵素、ビール酵母、カテキン酢、アスコルビン酸が添加される。

【0008】これらのうち、主要素材の乾燥状態における重量割合を表系にすると表1に示す通りである。

【表1】

主食材	A	B	C	D	E
重量%	12~16	8~12	4~8	8~12	11~17
主食材	F	G	H	I	J
重量%	3	4~8	3~5	3	3~5
主食材	K	L	M	N	O
重量%	5~7	1	1	1	1
主食材	P	Q	R	S	
重量%	1	8~12	2	2	

但し、A=いり子(煮干し)、B=鰹節、C=昆布、D=煎り胡麻、E=大豆、F=薩摩芋、G=かぼちゃ、H=珊瑚カルシウム、I=ほうれん草、J=人参、K=しじみ、L=アシタバ、M=イチョウ葉、N=アガリクス茸、O=パパイヤ酵素、P=カテキン、Q=ビール酵母、R=アスコルビン酸、S=乾燥パパイヤ

【0009】また、上記のごとき比率によって調合され、粗粉末化されたこの発明の食品の一実施例において、100g当りの栄養成分の分析結果は表2に示す通りである。

【表2】

(100g)の栄養成分

エネルギー	310kcal	蛋白質	28.8g
脂質	27.8g	糖質	15mg
カルシウム	908mg	ナトリウム	420mg
カリウム	136mg	リン	537mg
カロテン	725mg	ビタミンA効力	570IU
ビタミンB1	0.3mg	ビタミンB2	0.4mg
ビタミンC	17mg	鉄	8.5mg

【0010】この発明の食品の形態、摂取方法及び製造過程の概略を説明する。この食品は、通常粗粉末の状態で提供され、これを例えばスープとして摂取する。この場合、該食品の大きさ1杯分(約10～15g)を湯飲の中にいれ、60℃以下のお湯、お茶等で混ぜてスープ状とする。そして、このスープを通常の食事の、例えば必要に応じて総カロリーを規制された主食及び任意の副食の、食前に摂取する。この場合、当該食品は粗粉末に加工されているので、粉粒を噛み砕くようにして食するのが良好である。

【0011】他の摂取方法としては、大き目のどんぶり茶碗に四分目程のご飯とこの食品を大きさ2杯分入れ、

もみ海苔等と共に少量の味付け用塩を添加し、60℃以下のお茶又はお湯をたっぷりとかけ、お粥状にして食するものである。この場合には、ご飯との合計で通常の減カロリー1食分として、約500～600kcalの食事が理想的な栄養バランスで摂取可能である。

【0012】

【発明の効果】この発明の調合食品によれば、全て自然の食材を使用し、この適量を食するのみで完全のバランスの取れた栄養素を摂取することができるので、食事療法における毎食の献立に苦勞することがない。また、通常の食事と併用することによって、健康維持のための補助食品として極めて便利であると共に、外食等による栄養バランスの崩れを簡単に防止することが出来る。更に、この発明に係る調合食品は粗粒末に加工されているので、摂取時に十分な咀嚼を伴うことで、食事の楽しみを阻害することがない等の効果をも有するものである。

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2001-252044

(43)Date of publication of application : 18.09.2001

(51)Int.Cl.

A23L 1/30

(21)Application number : 2000-071523

(71)Applicant : HEALTHY SHOKUHIN KK

(22)Date of filing : 15.03.2000

(72)Inventor : TAWARA TSUNEKICHI

(54) MEDICINAL HERB DISH PREPARED WITH FIVE MAIN NUTRIENT- MIXED FOOD

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a medicinal herb dish prepared with five main nutrient- mixed food, in other words, adult disease-preventive food called health food, easily takable through eliminating the difficulties of diet therapy, capable of being commonly served as a routine meal together with ordinary boiled rice or the like, thus being a prepared food convenient as a portable meal and also usable as a supplemental material for meal for normal healthy persons through utilizing itself as one of daily meal dishes such as soup.

SOLUTION: This medicinal herb dish prepared with five main nutrient-mixed food is such as to comprise at least parched small sardine, dried bonito, tangle, sesame, soybean, sweet potato, pumpkin, coral calcium, spinach, carrot, corbicula, Angelica keiskei and ginkgo leaves, as raw materials; wherein each of the raw materials is in a roughly powdered condition, and the respective contents of the raw materials are approximately as follows: 12-16 wt.%, 8-12 wt.%, 4-8 wt.%, 8-12 wt.%, 11-17 wt.%, 2-4 wt.%, 4-8 wt.%, 3-5 wt.%, 2-4 wt.%, 3-5 wt.%, 5-7 wt.%, 1 wt.%, 1 wt.%, based on the final product.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

* NOTICES *

JPO and INPIT are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

- 1.This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
- 2.**** shows the word which can not be translated.
- 3.In the drawings, any words are not translated.

CLAIMS

[Claim(s)]

[Claim 1] Are needed at least. A child, a dried bonito, kelp, sesame, an soybean, a sweet potato, a Japanese pumpkin, coral calcium, Preparation food characterized by the weight ratios (%) in each product condition being about 12-16, 8-12, 4-8, 8-12, 11-17, 2-4, 4-8, 3-5, 2-4, 3-5, 5-7, and 1 and 1 including a spinach, a ginseng radix, a freshwater clam, Angelica keiskei, and a ginkgo tree leaf as a material.

[Claim 2] the above-mentioned material -- adding -- further -- further -- AGARISUKU -- a mushroom, a papaya enzyme, a catechin, beer yeast, an ASUKOROBIN acid, and the preparation food according to claim 1 characterized by adding a desiccation papaya.

[Claim 3] Preparation food according to claim 1 or 2 characterized by being a preparation in the condition that each above-mentioned material turned in the end of coarse powder.

[Translation done.]

*** NOTICES ***

JPO and INPIT are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

- 1.This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
- 2.**** shows the word which can not be translated.
- 3.In the drawings, any words are not translated.

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]**[0001]**

[The technical field to which invention belongs] This invention relates to the balance and the health food which can be used together also with the further usual meal about the complement protective foods for not losing balance of a nutrient, even if it is especially effective nutrient preparation food for those who need alimentary therapy and reduces an intake calorie in an obesity dissolution, a diabetic therapy, etc.

[0002]

[Description of the Prior Art] In the therapy of the former, for example, diabetes mellitus, although it is common to carry out combining medicinal administration and a medicinal meal limit, it is comparatively easy to always restrict an intake calorie by meal limit. However, it is very difficult to realize the meal which reduced the absolute magnitude of a meal in this case, and moreover maintained balance nutritionally by the menu of every meal, and here is the difficulty of the alimentary therapy in ordinary homes.

[0003] In the general alimentary therapy in a diabetes-mellitus therapy, the total calorie permitted in one meal is set to about 500-600kcal, the food to choose is classified into three groups or four groups, and the menu of a meal is created by usually choosing 2-3 kinds of food from each [these] group.

[0004] Therefore, although variety selection of the foods of an amount settled in the restrained total calorie will be made if possible out of the three above-mentioned group or four groups and a menu will be determined, it is a very complicated activity out of the limited ingredient, and it is very difficult to continue such an activity every day. Moreover, if it was in the eating-habits condition that the so-called opportunity of dining out also increases by constraint on a general worker's everyday life, especially work etc., it was very difficult to continue the general conventional alimentary therapy like ****.

[0005]

[Problem(s) to be Solved by the Invention] This invention cancels the difficulty of the above alimentary therapy, can take in it easily, can be used with the usual boiled rice etc., can be regularly used also as an everyday meal, and offers the still more convenient preparation food also as carrying foods. Moreover, the preparation food concerning this invention uses itself as one article of a meal like soup etc., and provides coincidence with adult disease prevention food usually utilizable also as an auxiliary material of health people's meal, and the so-called health food.

[0006]

[Means for Solving the Problem] This invention is needed at least. A child, a dried bonito, kelp, sesame, an soybean, a sweet potato, a Japanese pumpkin, Coral calcium, a spinach, a ginseng radix, a freshwater clam, Angelica keiskei, and a ginkgo tree leaf are included as a material. It is the preparation food characterized by the weight ratios (%) in each product condition being about 12-16, 8-12, 4-8, 8-12, 11-17, 2-4, 4-8, 3-5, 2-4, 3-5, 5-7, and 1 and 1. Moreover, it is the food with which the condition that each material turned in the end of coarse powder was prepared.

[0007]

[Embodiment of the Invention] The food concerning this invention is the preparation food of natural foods fundamentally, and foods are selected so that all of the sugar which is moreover 5 Daiei nutrient, protein, a lipid, a vitamin, and a mineral may be covered. Specifically, the "important food group which makes a nutrition perfect" applicable to the 1st group, the "food group which makes work of the body smooth" applicable to "the food group which builds the body, muscles, blood, etc." applicable to the 2nd group, and the 3rd group, and the "food group of the energy source used as the force or temperature" applicable to the 4th group are used as basic material. a detail -- needed -- a child, a dried bonito, a freshwater clam, root kelp, sesame, a black soybean, a white sweet potato, a Japanese pumpkin, and a Japanese radish -- a vegetable and AGARIKKUSU -- a papaya enzyme, beer yeast, catechin vinegar, and an ascorbic acid are added by this, using a mushroom,

Angelica keiskei, and a ginkgo tree leaf as a basic material.

[0008] It is as being shown in Table 1 among these, when the weight rate in the dryness of main materials is made into a table system.

[Table 1]

主食材	A	B	C	D	E
重量%	12~16	8~12	4~8	8~12	11~17
主食材	F	G	H	I	J
重量%	8	4~8	3~5	3	3~5
主食材	K	L	M	N	O
重量%	6~7	1	1	1	1
主食材	P	Q	R	S	
重量%	1	8~12	2	2	

however, A= -- needed -- a child (dried sardines), B= dried bonito, C= kelp, and D= -- parching -- sesame, E= soybean, F= sweet potato, G= Japanese pumpkin, H= coral calcium, I= spinach, J= ginseng radix, K= freshwater clam, L= Angelica keiskei, M= ginkgo tree leaf, and N= AGARISUKU -- a mushroom, O= papaya enzyme, P= catechin, Q= beer yeast, R= ascorbic acid, and S= desiccation papaya [0009] Moreover, in one example of the food of this invention which was prepared with the ratio like the above and turned in the end of coarse powder, the analysis result of the nutrition component per 100g is as being shown in Table 2.

[Table 2]

(100g) の栄養成分

エネルギー	310kcal	蛋白質	28.8g
脂質	273g	糖質	15mg
カルシウム	908mg	ナトリウム	420mg
カリウム	136mg	リン	537mg
カロチン	725mg	ビタミンA効力	570IU
ビタミンB1	0.3mg	ビタミンB2	0.4mg
ビタミンC	17mg	鉄分	8.5mg

[0010] The outline of the gestalt of the food of this invention, the intake approach, and a manufacture process is explained. This food is usually offered in the state of the end of coarse powder, and takes in this as soup. In this case, one cup of tablespoon (about 10-15g) of this food is put in into a teacup, and it mixes with a molten bath 60 degrees C or less, tea, etc., and considers as the shape of soup. And it takes in to the time before a meal of the staple food which had the total calorie regulated according to the need for the usual meal by this soup, and the side dish of arbitration. In this case, since the food concerned is processed in the end of coarse powder, it is good to eat it, as a powder is crunched.

[0011] As other intake approaches, the boiled rice and this food like the fourth minute are put into an oversized bowl teacup by two cups of tablespoons, a small amount of salt for seasoning is added with crumbled toasted seaweed etc., and it applies fully, and tea or a molten bath 60 degrees C or less is made into the shape of rice porridge, and is eaten. In this case, an about 500-600kcal meal can take in in ideal nutrition balance as decrease calorie 1 phase of eclipse usual in the sum total with boiled rice.

[0012]

[Effect of the Invention] Since the nutrient which used natural foods altogether and maintained the balance of completeness only by only eating this optimum dose can be taken in according to the preparation food of this invention, pains is not taken over the menu of every meal in alimentary therapy. Moreover, while it is very convenient as auxiliary food for health maintenance by using together with the usual meal, collapse of the nutrition balance by dining out etc. can be prevented easily. Furthermore, since the preparation food concerning this invention is processed in the end of coarse grain, it is accompanied by ***** sufficient at the time of intake, and also has effectiveness, such as not checking pleasure of a meal.

[Translation done.]